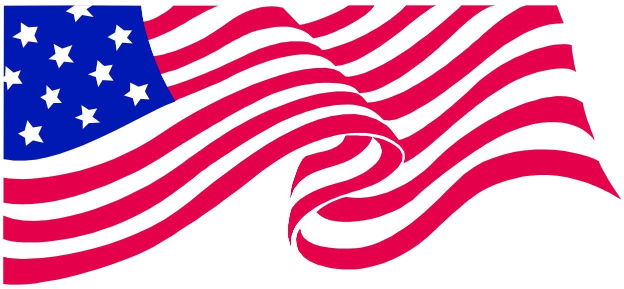
Kulinarische Reise



durch die USA

Hi and hello!

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr allzuviel zutrauen in Sachen Eßkultur. Doch es gibt sie - seien es nun kolonial angehauchte Rezepte, regionale Spezialitäten oder Speisen, die ihren ethnischen Ursprung nicht verleugnen können. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich im Internet US-typische Rezepte, die über "Junk Food" weit hinausgehen, gesammelt und übersetzt.

Da Sie dieses Heftchen ohnehin von meiner Webseite heruntergeladen haben, wissen Sie, dass die ganze Sammlung auch online steht – unter den Adressen www.gfra.de/usfood/ oder www.usa-kulinarisch.de.

Dort gibt es zusätzlich:

- Links zu anderen netten Food-Seiten im Internet
- Hilfe beim Umrechnen von US-Maßen in metrische
- einen automatischen Umrechner für Flüssigkeiten und Volumen
- Bezugsquellen für US-Lebensmittel in Deutschland
- Leserkritiken zu US-Restaurants in Deutschland
- Hintergrundinformationen zu den Traditionen der US-Küche
- ein Food-Lexikon für kulinarische Vokabeln von A – Z
- Halloween- und Weihnachtsspecial
- kulinarische Postkarten

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen der Rezepte wünscht...

Gabi Frankemölle
Email: uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Cocktail Meatballs (Cocktail-Frikadellen)

500 g Rinderhack
1 Ei, verschlagen
4 EL Wasser
1/2 Tasse Paniermehl
1 Zwiebel, feingehackt
Salz und Pfeffer
Soße: 1 Glas Preisselbeeren
5 EL Chilisoße
etwas Wasser
Zitronensaft nach Geschmack

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Fleisch und die anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, gut salzen und pfeffern, zu etwa 30 Mini-Frikadellen formen. Etwa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen, dabei einmal umdrehen. Zutaten für die Soße in großen Topf geben und glatt rühren. Die Fleischbällchen dazugeben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Ich mag es lieber getrennt: Fleischbällchen mit Zahnstochern aufspießen und die leckere, süß-scharfe Soße als Dip dazu. Dafür die Garzeit der kleinen Frikadellen im Ofen etwas verlängern. Oder die Bällchen gleich in einer Pfanne braten.

Ente mit Wildreis-Füllung

1 Ente, 3 bis 4 Kilo schwer
4 Tassen Wildreis, gekocht
1 Paket Haselnussblättchen, geröstet
2 saure Äpfel, geschält und feingehackt
1 gehackte Zwiebel
1 TL gehacktes Bohnenkraut
2 EL Petersilie, gehackt
Salz und Pfeffer
2 EL Mehl
4 Tassen Wasser

Wildreis, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln und Gewürze vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente ausnehmen, waschen und abtrocken, mit der Reismischung füllen, Öffnung mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zustecken. Braten bei 165 Grad mit der Brustseite nach unten etwa 90 Minuten braten, Fett abgießen, wenden, bestreichen und eine gute weitere Stunde braten. Die Ente ist gar, wenn beim Anstechen mit einer Nadel klarer Saft aus dem Schenkel austritt. Während die Ente brät, die Innereien mit Salz zu einer Brühe kochen oder Hühnerbrühe verwenden. Nach dem Braten der Ente das Mehl in die Pfanne stäuben und alles mit der Brühe aufkochen, gut würzen. Sauce zur Ente servieren.

Prime Rib Roast (Hochrippen-Braten)

4 Kilo Rinderbraten mit Knochen (Hochrippe am Stück)
1 EL Ingwerpulver
1/2 Glas Orangenmarmelade
3 TL Soja-Sauce
2 TL brauner Zucker
4 Knoblauchzehen, gehackt
1/4 TL Tabasco
1 TL Senf
1 Tasse Bier
1/4 Tasse Olivenöl
schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten für die Soße verrühren. Fleisch mit einer langen Fleischgabel mehrmals einstechen, mit der Marinade übergießen und mindestens zwei Stunden lang im Kühlschrank ziehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, Fleisch abtropfen lassen und auf einen Rost in eine Fettpfanne setzen. Braten mit dem Öl übergießen, etwas pfeffern, eine Tasse der Soße in die Fettpfanne geben. Form dicht mit Alufolie verschließen. Eine Stunde braten - dann Folie entfernen, den Ofen auf 165 Grad heruntersetzen und mindestens eine weitere Stunde braten - dann ist der Rib Roast medium durch. Vor dem Anschneiden das Fleisch fünf Minuten ruhen lassen, die restliche Soße dazu servieren.

Corn Pudding

1 Dose Mais, abgegossen
1 Tasse Milch
2 Eier, verschlagen
2 EL Mehl
1 TL Backpulver
1/4 Tasse Zucker

Ofen auf 175 Grad vorheizen. In einer Schüssel Milch, Eier, Mehl, Backpulver und Zucker mit einem Schneebessen glatt verschlagen. Mais daruntermischen und gut durchrühren. Mischung in einer ofenfesten Form 40 Minuten backen.

Creamed Onions (Zwiebeln in Sahnesoße)

8 kleine Zwiebeln
250 ml Sahne
2 EL Mehl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zwiebeln in Ringe schneiden und in Wasser fünf Minuten vorkochen. Aus den restlichen Zutaten eine weiße Soße kochen. Wenn Sie stärkeren Zwiebelgeschmack möchten, etwas Zwiebelwasser dazugeben oder sonst mit Wasser oder Hühnerbrühe verdünnen. Zwiebeln zur Soße geben, in einer ofenfesten Ofen im Backofen (180 Grad) etwa 30 Minuten backen.

Party Potatoes (8 Portionen)

9 große Kartoffeln, geschält
1 Becher Frischkäse (Philadelphia)
1 Becher Creme Fraiche
2 TL Zwiebelsalz
2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Große Auflaufformen einfetten und beiseite stellen. Kartoffeln schälen und in einem Topf weich kochen, abgießen und in großer Schüssel sehr fein zerstampfen. Alle restlichen Zutaten hinzurühren, bis eine sehr glatte Masse entsteht. In die Form füllen, mit zusätzlichen Butterflocken besetzen und etwa 30 Minuten backen. Eine Art Gourmet-Kartoffelpüree - lässt sich gut vorbereiten oder mit etwas aufgestreutem Parmesankäse verfeinern.

Christmas Pudding Ice Cream

2 Liter-Pack Vanilleeis
500 g gemische Trockenfrüchte (Aprikosen, Äpfel, Pflaumen, Feigen, Datteln, Rosinen) und gehackte Nüsse
1 TL Zimt
100 g kandierte, rote Kirschen
Prise Muskatnuss
1 Weinglas dunklen Rum oder Portwein
500 g gefrorene Himbeeren
2 TL Puderzucker
Spritzer Zitronensaft

Eis im Kühlschrank etwa eine Stunde antauen lassen. Trockenfrüchte zerhacken und in dem Rum einweichen lassen, dann mit den Gewürzen unter das weiche Eis (nicht ganz geschmolzen!) rühren. Wieder in einer schönen Form einfrieren. Für die Soße Himbeeren auftauen lassen und mit Puderzucker (es darf auch mehr sein) und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb geben. Zum Servieren das Eis stürzen und mit der Soße umgießen.

Traditional Fruit Cake

450 g Zucker
450 g Butter
500 g Mehl
10 Eier
450 g getrocknete Datteln
450 g Rosinen
250 g kandierte, rote Kirschen
900 g weitere getrocknete Früchte oder Nüsse (Aprikosen, Äpfel, Pflaumen usw., zwei Tage in Rum einweichen)
1/2 TL Ingwerpulver
2 TL Zimt
2 TL Muskatnuss
2 TL gemahlene Nelken

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Butter und Zucker sehr schaumig rühren, dann die Eier einzeln hinzugeben und immer wieder gut rühren. Mehl und Gewürze mischen und etwas davon über die Früchte stäuben. Den Rest in die Butter-Eier-Masse rühren, dann die Früchte untermischen. Teig in zwei große, gefettete Kastenformen geben und etwa zwei bis zweieinhalb Stunden backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Fruitcake hält sich wunderbar wochen-, sogar monatelang, wenn er immer wieder gut in Alufolie oder Dosen verpackt wird. Wer trotzdem nur mal kosten möchte, kann das Rezept natürlich auch halbieren. In jedem Fall sollte der Kuchen erst einige Tage (ebenfalls verpackt) durchziehen, bevor man ihn anschneidet.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Chocolate-Nut-Cookies (Schoko-Nuss-Kekse)

300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1/2 TL Salz
4 EL Milch
200 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
2 P. Vanillezucker
250 g brauner Zucker
400 g Haferflocken
250 g gehackte Nüsse
200 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
35 ganze (Hasel-)Nüsse

Mehl, Backpulver und Salz sieben. Butter, Zucker, Eier, Milch und Vanillezucker hinzufügen und glatt rühren. Haferflocken und gehackte Nüsse zugeben. Löffelweise aufs Backblech setzen. Vor dem Backen ein Stück Schokolade und eine Nuß auf jeden Keks setzen. 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Das ist ein amerikanisches Weihnachtskeksrezept von Barbara, "das alle meine Freunde sehr schätzen und zwar nicht nur zu Weihnachten", wie sie schreibt...

Cinnamon Cookies (Zimt-Plätzchen)

225 g Mehl, gesiebt
2 TL Zimt
1/2 TL Salz
100 g Walnüsse
200 g Zucker
150 g Butter
2 große Eier
zum Garnieren: Zuckerguss (ev. gefärbt), Plätzchenschmuck

Walnüsse in der Küchenmaschine sehr fein hacken, eine Paste sollte sich allerdings nicht bilden! Mit dem Mehl und dem Zimt mischen. Butter und Zucker weißschaumig rühren, die Eier einzeln sehr gut unterrühren. Mehl und Nüsse dazugeben und alles gut mit dem Mixer verrühren. Teig in Klarsichtfolie wickeln und sehr gut kühlen (unbedingt nötig, da er sonst klebt!), dann ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen, die Kekse sollten nur am Rand so eben braun werden. Mit Zuckerguss bestreichen und beliebig garnieren.

Diese Kekse habe ich einmal bei einer Gastfamilie gegessen, wo jedes einzelne Stück ein echtes Kunstwerk war: Weihnachtsmann-, Rentier- und Tannenbaumfiguren, alle entsprechend mit buntem Zuckerguss bemalt und mit Liebesperlen verziert.

Fruit Cake Cookies

1 Pfund Butter
1 Pfund brauner Zucker
3 Eier
1 EL Milch
500 g Mehl
1 TL Natron
1 Paket Kokosraspeln
1 Pfund helle Rosinen
1 Pfund gemischte Nusskerne, gehackt (natürlich keine gesalzenen Sorten!)
je 1 Paket kandierte Kirschen in rot und grün, feingehackt

400 g Mehl mit Natron mischen und den Rest über die Früchte stäuben. Butter und Zucker sehr schaumig rühren, Eier einzeln sehr gut unterrühren. Erst das Mehl untermischen, dann die Früchte und Nüsse. Teig teelöffelweise mit genügend Abstand auf ein Blech setzen und bei 175 Grad gut zehn Minuten backen.

Gingerbread Cookies (Lebkuchen-Plätzchen)

300 g Mehl
1 TL Zimt
etwas gem. Ingwerpulver
Prise Muskatnuss und Nelken
Prise Salz
180 g Butter
120 g Zucker
100 g Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
1 großes Ei
1 TL Natron

Mehl, Gewürze und Natron in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker und Rübenkraut in einem Topf erhitzen, bis sich alles gelöst hat, etwas abkühlen lassen. In die Mehlmischung schütten, Ei dazugeben und alles gründlich mit den Knethaken vermischen. Teig noch warm zwischen Klarsichtfolie einen halben Zentimeter dick ausrollen auf Plätzchenbleche legen und mindestens zwei Stunden gut kühlen. Dann Figuren ausstechen, Reste erneut ausrollen und ebenfalls Plätzchen ausstechen. Lebkuchen-Plätzchen bei 175 Grad etwa zehn Minuten lang backen.

Diese Plätzchen steche ich immer als "Gingerbread Men" aus, also kleine Männlein-Figuren. Um den Rand kommt ein Strang dicker Zuckerguss, als Augen klebe ich Liebesperlen auf. Bei den Kids sehr beliebt!

Gingerbread Muffins (Lebkuchen-Muffins)

150 g Honig
100 g brauner Zucker
100 g Butter
5 EL Milch
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Kardamon
je 1/2 TL Nelkenpulver und Muskat
2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 EL Backkakao
2 Eier
100 g gehackte Mandeln

Puderzucker zum Bestreuen, als Dekoration Schokosterne, Trockenfrüchte o.ä.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Muffinblech einfetten. Honig, Zucker, Butter und Milch in einem Topf sanft erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat, wieder etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen, unter die Honigmasse rühren, anschließend Eier unterrühren und Mandeln unterheben. Muffinformen bis zu 2/3 Höhe mit dem Teig füllen. Muffins 20 bis 25 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit Schokodekor oder gehackten Trockenfrüchten verzieren (mit Zuckerguss aufkleben).

Dieses Rezept stand im Forum bei Chefkoch.de - es klang lecker, aber ausprobiert habe ich es noch nicht.

Mint Snowballs (Schneebälle)

100 g Puderzucker
100 g Butter
100 g Margarine
4 EL Pfefferminzlikör oder -sirup
225 g Mehl
Prise Salz
zum Garnieren: dünner Zuckerguss, Kokosflocken

Mit dem Mixer Zucker, Fette und Salz sehr gut schmaumig rühren, dann das Mehl dazugeben und vermischen, bis sich eine glatte Masse ergibt. Teig mit bemehlten Händen in etwa zwei Zentimeter große Kugeln rollen und auf ein Backblech setzen. Bei 200 Grad etwa acht bis zehn Minuten backen. Nach dem Abkühlen Plätzchen oben mit Zuckerguss bestreichen (in den USA würde der vermutlich rosa oder hellgrün gefärbt!) und dick mit Kokosflocken bestreuen.

Walnut Rounds (Walnuss-Scheiben)

250 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei, Prise Salz
200 g Mehl
75 g Speisestärke
150 g Walnusskerne zum Belegen
Zuckergussglasur aus 1 Eiweiß und 150 g Puderzucker

Alle Zutaten zu einem cremigen Teig rühren (klebt sehr!). Teig zu mehreren Rollen von drei Zentimetern Durchmesser formen, jeweils in Klarsichtfolie wickeln und einige Stunden im Kühlschrank sehr gut kühlen oder kurz in die Gefriertruhe legen. Von den Rollen jeweils 1 cm dicke Taler abschneiden und auf Bleche legen, jeweils eine Walnuß aufsetzen und andrücken. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen. Mit dem Zuckerguss kleine Tupfer rund um die Nüsse aufmalen.

Meine Lieblingsplätzchen - sehr butterig und lecker. Wenn der Teig sehr kalt ist, klebt er nicht mehr - also unbedingt die Zeit für das Kühlen einkalkulieren.

Cream Cheese Christmas Cookies

200 g weiche Butter
200 g Philadelphia
250 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker, Prise Salz
350 g Mehl
1/2 Tasse feinst gehackte Pecan-Nüsse
rote und grüne Zuckerstreusel oder Zuckerperlen
halbe Pecan-Nüsse

Butter, Frischkäse und Zucker gut schaumig rühren. Mehl, Salz und Nüsse darunter rühren. Teig eine Stunde kaltstellen. Dann Teig in mehrere Rollen von etwa vier Zentimetern Durchmessern formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank hart werden lassen (oder eine Weile in den Gefrierer legen). Zur Zubereitung Ofen auf 165 Grad vorheizen und die Teigrollen zunächst in grünen oder roten Zuckerstreuseln rollen, dann Plätzchenscheiben abschneiden (etwa einen halben Zentimeter dick) und auf ein gefettetes Backblech legen, mit einer halben Nuss verzieren. Plätzchen 14 bis 16 Minuten backen, bis sie unten leicht braun sind.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Apple Spice Drink (Apfel-Gewürz-Punsch, ohne Alkohol)

Schale von einer Orange (unbehandelt, in Streifen)
3 Zimtstangen, in kleinere Stücke geschnitten
10 ganze Nelken
1 l Apfelsaft
6 Zimtstangen

Gewürze in ein Säckchen binden oder in einen Teefilter geben. Apfelsaft mit den Gewürzen 20 Minuten köcheln lassen. Gewürzbeutel entfernen und Getränk ind Teegläser füllen, mit jeweils einer Zimtstange garnieren.

Brandy Egg Nogg

Für 25 Gläser: Im Elektromix zwei Eier mit sechs gehäuften Teelöffeln Zucker aufschlagen, dann gründlich 1 Flasche Weinbrand, 1 Liter heiße Milch, 10 cl braunen Rum und 500 Gramm leicht geschlagene Sahne unterziehen. Warm servieren, etwas Muskatnuß aufstreuen.

Was für den Winter - wärmt von innen. Und wie! Man kann die Sahne auch wegglassen, dann sättigt der Punsch nicht so ;-)

Christmas Carol Punch

2 rote Äpfel
2 l Cidre (Apfelwein)
8 Zimtstangen
2 TL Nelken (ganz)
1/2 Tasse Rosinen
1 große Orange
1 Zitrone
50 ml Zitronensaft
Zucker nach Geschmack (bei herbem Cidre)

Äpfel waschen und das Kernhaus ausstechen, in dünne Ringe schneiden. Orange und Zitrone heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Cidre, Zimtstangen, Nelken, Apfelringe und Rosinen zum Kochen bringen und einige Minuten simmern lassen, bis die Äpfel weich sind. Nelken entfernen, Orangen- und Zitronenscheiben sowie Zitronensaft hinzufügen. Heiß in Teegläsern servieren und dabei in jedes Glas eine Zimtstange und einige Früchte geben.

Eggnogg (kalt, mit Alkohol)

6 Eier
500 ml Sahne
250 ml Milch
200 g Zucker
125 ml brauner Rum
100 ml Whisky
100 ml Weinbrand
etw. Vanillaroma
Muskatnuss zum Garnieren

Eier trennen und Eiweiß beiseite stellen. Eigelb mit Sahne, Milch, Zucker und Vanillaroma schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben, dabei auch vorsichtig den Alkohol unterrühren. Eggnogg im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Zum Servieren etwas Muskatnuss darüber streuen.

Eggnogg galt einst das Getränk der englischen Upper Class in London: Zu Zeiten, als es noch keine Kühlung gab, waren frische Milch und Eier etwas Kostbares, genau wie Brandy. Von England aus verbreitete sich Eggnogg auch nach Amerika, wo die oben genanten Zutaten auf dem Land reichlich vorhanden waren und statt Brandy eben Rum verwendet wurde.

Eggnogg (ohne Alkohol, warm)

1 l Milch
4 Eier, verquirlt
30 g Puderzucker
etwas Vanillearoma
Muskatnuß zum Garnieren

Milch, Eier, Vanillearoma und Puderzucker in einem Topf vorsichtig erhitzen, dabei mit einem Schneebesen gründlich schlagen. Fünf Minuten ganz leicht köcheln lassen. Mit etwas Muskatnuss garniert servieren.

Glogg (skandinavischer Punsch)

355 ml Rotwein
355 ml roter Portwein
200 ml Wodka
6 grüne Kardamomkapseln
4 Nelken
4 Spiralen Orangenschale (frisch)
2 Zimtstangen
Mandelblättchen und Rosinen zum Garnieren

Rotwein, Portwein und Wodka mit den Gewürzen in einem Topf sanft erhitzen und 20 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen. In Teegläsern servieren mit Mandelblättchen und Rosinen garnieren.

Ohoh - sehr stark! Der Ursprung ist skandinavisch.

Hot Buttered Rum

Pro Glas: 5 cl dunklen Rum, 1 Stück Zimtstange, 1 Stück Zitronenschale, 2 Gewürznelken in ein Teeglas geben und mit kochendheißem Apfelwein (herber Cidre) auffüllen. Zucker nach Geschmack zugeben und oben ein Stückchen Butter aufschwimmen lassen.

Das mit der Butter ist so eine Sache: Gehört für einen US-Bürger zu diesem Getränk dazu, ich finde es leckerer ohne...

Hot Cocoa (Kakao)

pro Portion:
250 ml Milch
1 gestr. TL Kakao (der echte, kein Instantkakaopulver)
1 TL Zucker
zum Aromatisieren: Vanillearoma, Zimt, Muskatnuss oder Liköre

Zucker und Kakaopulver in einen Topf geben, mit etwas von der Milch zu einer glatten Masse verrühren und erhitzen. Wenn eine Paste entstanden ist, restliche Milch dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren und bis fast zum Kochen weiter erhitzen. Nach Geschmack aromatisieren.

Zimt und Vanille sind Favoriten in den USA. Hervorragend schmeckt auch ein Schuß Pfefferminzlikör, Rum oder Baileys - dann allerdings nicht für die Kinder!

Mulled Cider (gewürzter Cider)

Pro Liter Cidre (Apfelwein):
2 - 4 TL brauner Zucker
4 Nelken
2 Pimentkörner
1 Zimtstange

Alle Zutaten in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen, bis der Zucker gelöst ist. Abdecken und weiter ziehen lassen - je länger, umso würziger der Punsch. Heiß in Teegläsern servieren.

Ein hübsches, schnelles Geschenk: Gewürze in ein Leinensäckchen binden, hübsch verzieren, Apfelwein und eine Anleitung dazu geben!

Christmas Punch (Weihnachtspunsch)

Für die Basismischung 1 Flasche Whiskey, 5 cl Southern Comfort, 5 cl braunen Rum mit 250 Gramm Kandiszucker, einer Zimtstange, einer halben Zitrone, einer halben Orange und sechs Gewürznelken vier Wochen in einem großen Glas mit Schraubverschluß ziehen lassen. Gewürze und Früchte entfernen. Entweder kalt als Likör servieren oder in einer heißen Version: 5 cl in ein feuerfestes Grog-Glas geben, etwas Zitronensaft und Honig dazugeben, mit kochendheißem Wasser auffüllen. Mit Orangenschreiben und gemahlenem Zimt verzieren.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Apple Maple Jam (Winterkonfitüre)

1,5 Kilo geschälte, aromatische Äpfel, in sehr feine Stücke geschnitten
1,2 Kilo Zucker
1 Tasse Ahornsirup
1 TL Zimt
Prise gemahlene Nelken
Prise Muskat
1 TL Zitronensaft

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Etwa zehn Minuten lang kochen und dabei rühren, damit nichts ansetzt. Etwas von der heißen Masse für die Gelierprobe auf einen kalten Teller tropfen lassen. Wird der Tropfen noch nicht fest, weiterkochen lassen. Marmelade heiß in Gläser füllen und fest verschließen.

Ich benutze statt des Zuckers 600 g 2:1-Gelierzucker - das funktioniert genauso gut und man kann sicher sein, dass die Marmelade auch fest wird! PS. Die Winterkonfitüre, die Verona derzeit bewirbt, enthält auch noch Pflaumen - vielleicht haben Sie ja noch eingefrorene in der Truhe. Einfach die Hälfte der Äpfel ersetzen.

Cajun Seasoning (Cajun-Gewürzmischung)

1/2 Tasse Salz
1/4 Tasse Cayennepfeffer
2 EL weißer Pfeffer
2 EL schwarzer Pfeffer
2 TL Paprikapulver
2 TL Zwiebelsalz
2 TL Knoblauch, granuliert

Schütten Sie die Gewürze getrennt jeweils in eine Tasse. Füllen Sie sie dann schichtweise mit einem Teelöffel in kleine, verschließbare Gläser um. Nutzen Sie dabei Salz und Cayennepfeffer dazu, Lagen anderer Gewürze zu trennen.

Diese Würzmischung eignet sich dazu, Hühnchen und Gemüsen das richtige Cajun-Aroma zu geben.

Hot Cocoa Mix (Kakao-Mix)

600 g Milchpulver
300 g Puderzucker
100 g Kakaopulver
80 g Instant-Kaffeeweißer

Alle Zutaten vermischen, in luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahren. Für amerikanische Geschmacksnote: 2 TL Zimtpulver dazugeben. Zubereitung: 2 geh. Esslöffel des Pulvers mit heißem Wasser auffüllen, gut umrühren. Nach Geschmack mit Sahne (oder amerikanisch: einigen Mini-Marshmallows) garnieren.

Wirklich einfach zuzubreiten und schlägt vom Geschmack her die Instant-Zubereitungen für heiße Schokolade, die man hierzulande kaufen kann.

Jack Daniels Honey Mustard Sauce (Honig-Senf-Dressing)

1/2 Tasse Honig
1/2 Tasse Apfelessig
1/4 Tasse brauner Zucker
2 Eier
2 EL Mehl
2 EL scharfer Senf
1 Schnapsglas Whiskey
1 EL Sahnemeerettich

Alle Zutaten, bis auf Senf, Whiskey und Meerettich, mit einem Schneebesen gründlich verschlagen. Zutaten in einen Topf geben und auf dem Herd bei mittlerer Stufe erhitzen, dabei immer wieder mit dem Schneebesen durchschlagen. Mischung wird dicklich, sobald sie zu kochen anfängt. Senf und Whiskey zugeben, 30 Sekunden köcheln lassen, vom Herd ziehen. Meerettich untermischen. Ganz abkühlen lassen und dann in fest verschließbare Flasche füllen. Dressing hält sich sechs Wochen im Kühlschrank.

Eine prima Soße zu Salaten oder ein leckerer Dip zu Chicken Wings oder Chicken Fingers.

Oatmeal Raisin Cookie Mix (Haferflocken-Rosinen-Kekse)

3/4 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse weißer Zucker
3/4 Tasse Rosinen
2 Tassen zarte Haferflocken
1 Tasse Mehl, gemischt mit einem Teelöffel Zimt, 1 TL Vanillezucker, 1/2 TL Muskat, 1/2 TL Salz und 2 TL Backpulver

Zutaten in beschriebener Reihenfolge in ein Glas schichten, einzelne Lagen gut andrücken, luftdicht verschließen. Folgende Anleitung dazuheften: "Mischung in eine Schüssel geben und gut durchrühren. 225 g weiche Butter und 1 Ei (leicht verschlagen) dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Jeweils einen Teelöffel Teig zu einer Kugel rollen, auf ein gefettes Backblech setzen. Bei 175 Grad elf bis 13 Minuten backen."

Orange-Pineapple-Spread (Orangen-Ananas-Marmelade)

1 Ananas
7 Orangen (oder mehr)
50 g gehackte Pecannüsse
500 g Gelierzucker 2:1

Ananas putzen, in sehr kleine Stücke schneiden und den Saft dabei auffangen. Orangen filetieren, ebenfalls in kleine Stücke schneiden und den Saft auffangen. Ananas, Orangen und Saft sollten zusammen ein Kilo ergeben, sonst mit extra Orangensaft auffüllen. Mit dem Gelierzucker in einen Topf geben und nach Anweisung kochen. Zuletzt gehackte Pecannüsse zugeben und untermischen. Noch heiß in verschließbare Gläser füllen.

Die Nüsse lasse ich weg: Verteilen sich nie vernünftig in der Marmelade ;-)

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Picknick Gazpacho

200 ml Tomatensaft
2 Salatgurken, geschält und entkernt
2 grüne Paprikaschoten, gesäubert
2 Kartotten, geputzt
5 Stangen Staudensellerie
4 Frühlingszwiebeln
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer Tabasco

Alles in einen Mixer geben und nicht zu fein pürieren, zuletzt mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Diese kalte Suppe gut kühlen, bevor Sie sie in ein verschließbares Behältnis füllen und in den Picknickkorb packen! Dazu schmeckt Stangenweißbrot oder nehmen Sie zusätzlich Knoblauchcroutons mit, die Sie über die Suppe streuen.

American Potato Salad (Kartoffelsalat)

2 Kilo festkochende Kartoffeln, geschält und in Würfeln
4 hartgekochte Eier
4 Stangen Staudensellerie, gehackt
1 rote Parikaschote, feingehackt
2 Gewürzgurken, gehackt
2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
Für die Soße: 200 ml Majonaise, 100 ml saure Sahne, 1 TL Senf, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer

Kartoffelstücke etwa 15 Minuten weich kochen, sie dürfen aber noch nicht zerfallen! Abgießen und gut abtropfen lassen. Soßenzutaten verrühren und Eier kleinhacken. Gemüsestückchen, Eier und Soße zu den Kartoffeln gießen und vorsichtig durchmischen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

"Food Safety" ist ein großes Thema in den USA. Muss ich dazusagen, dass Sie diesen majonaisehaltigen Salat nicht stundenlang in praller Sonne stehen lassen sollten?

Chicken Cashew Salad

250 g Muschelnudeln
200 g feingehackter Staudensellerie
1/2 gehackte grüne Paprikaschote
1 kl. Zwiebel, feinst gehackt
3 Hühnerbrustfilets, gegart und in mundgerechte Stücke geschnitten
150 g Cashewkerne
für die Soße: 1 EL brauner Zucker, 200 g Miracel Whip, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Essig, etwas Milch oder Mageryoghurt zum Verdünnen, Prise Salz, Pfeffer

Nudeln gar kochen und gut abtropfen lassen. Die Zutaten für die Soße verrühren und mit den Gemüsestückchen, dem Fleisch und den Nüssen unter die Nudeln mischen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Burrito Wraps

1/2 Tasse Light-Majonaise
2 TL Taco-Gewürz
6 große Weizentortillas
100 g geriebener Käse
250 g Truthahnaufbrust-Aufschnitt
1 große Tomate, gewürfelt
2 Frühlingszwiebeln, in Ringen

Das Taco-Gewürz (Rezept bei den salzigen Mixes unter "Rezepte"!) mit der Majonaise vermengen und auf die Tortillas streichen, mit etwas Käse bestreuen, mit Aufschnitt, Tomaten und Frühlingszwiebeln belegen. Dann die Tortillas aufrollen und in Frischhaltefolie wickeln und kühlen. Vor dem Verzehr halb durchschneiden.

Kabobs vom Grill

600 g Rinderhack
4 EL Haferflocken
1 Ei
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver
18 gefüllte Oliven
4 Tomaten, in Achteln
2 grüne Paprikaschoten, in breiten Streifen
6 Champignons aus dem Glas
6 kl. gekochte Kartoffeln
fertiges Essig-Öl-Salatdressing

Hack mit den Haferflocken, dem Ei und den Gewürzen verkneten, pikant abschmecken, Um jeweils eine Olive ein Hackbällchen formen. Abwechselnd jeweils 3 Fleischbällchen, zwei Tomatenachtel, zwei Stücke Paprikaschoten, je eine Kartoffel und Pilz auf Metallspieße stecken. In Frischhaltefolie verpacken, gut kühlen. Dann auf dem Grill etwa zehn Minuten lang garen und dabei mit dem Salatdressing bestreichen.

Ich finde, Bestreichen mit Barbecue-Soße passt besser zu diesen Spießen, die fast eine Mahlzeit in sich sind. Mit dem rohen Hackfleisch sollten Sie etwas vorsichtig sein: Nehmen Sie ein Kühltasche mit vielen Kühlakkus mit zum Picknick!

Streusel Muffins

200 g Mehl
200 g Zucker
2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
1/2 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt
1 gr. Apfel, geschält, in feinste Scheiben geschnitten
1/2 Tasse Walnüsse, gehackt
2 Eier, verschlagen
1/2 Tasse Buttermilch
75 g Butter, geschmolzen
für die Streusel: 75 g Mehl, 75 g Zucker, 1 TL Zimt, 50 g weiche Butter

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und die Gewürze vermischen, in einer zweiten Schüssel Ei, geschmolzene Butter und Buttermilch. Die flüssigen Zutaten unter das Mehl mischen, dann auch Apfelstückchen und Nüsse hinzugeben. Nicht zuviel rühren! Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen und die weiche Butter dazugeben. Mit einer Gabel vermischen, bis sich Streusel ergeben. Muffinteig in gefettete Formen geben, dann die Streusel darüber verteilen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Schmeckt uramerikanisch - diese Kombination aus Äpfeln, Zimt und Nüssen! Dieses Kleingebäck ist stabil genug, dass man es gut zum Picknick mitnehmen kann.

Watermelon Basket (Wassermelonen-Korb)

1 gr. Wassermelone
Birnen, Erdbeeren, Trauben, Bananen, Äpfel, Kiwis - also Obst nach Jahreszeit, in kleinen Stücken
2 EL Zitronensaft, Zucker nach Geschmack

Zu Beginn von der Melone ein kleines Stück Schale abschneiden, damit ein Boden entsteht, auf dem der "Korb" später steht. Die Melone hinstellen und mit dem Messer ringsherum in der Mitte etwas markieren (oder nehmen Sie einen Stift). Über die Mitte nach oben einen "Henkel" markieren, etwa fünf Zentimeter breit. Von oben nach unten entlang dieses Henkels einschneiden, dann von den Außenseiten bis zu diesem Henkel. Am schönsten sieht es aus, wenn Sie v-förmige Einschnitte machen, so bekommt der Korb einen gezackten Rand. Die Seitenteile des Korbes, neben dem Henkel, vorsichtig abnehmen. Jetzt den Korb aushöhlen - am besten mit einem Melonenausstecher und das Fruchtfleisch beiseite stellen. Mit einem Löffel restliches Fruchtfleisch abschaben.
Mischen Sie die Melonenkugeln mit anderen Obststückchen, zuckern Sie sie und geben Sie etwas Zitronensaft darüber. Obstsalat in den Melonenkorb füllen.

Macht ein wenig Arbeit, ist aber nicht schwer und sieht toll aus. Hier ein Bild des fertigen Werkes...

USA-Rezepte

Bananensplit

4 Bananen
4 Kugel Schoko-Eis
4 Kugeln Kirsch-Eis
4 Kugeln Praline-Nuss-Eis
warme Schokosoße
Kirschsoße
warme Karamelsoße
gesüßte Schlagsahne
Schokostreusel
gehackte Nüsse (Walnüsse, Erdnüsse, Pecannüsse)
12 Maraschinokirschen

Bananen längs durchteilen und an den Rand eines Desserttellers setzen. Die Kugeln Eis dazwischengeben. Schokoeis mit Schokosoße übergießen, Kirscheis mit Kirschsoße, Pralineeis mit Karamelsoße. Mit Sahne garnieren, mit Nüssen und Schokostreuseln bestreuen und auf jeden "Berg" eine Maraschinokirsche setzen.

Der klassische Eisbecher schlechthin und ein sündhaft kalorienreiches Dessert: Bananensplit. Aber auch sehr lecker - vor allem mit hausgemachtem Sahne-Eis und selbstgerührter Soße. Beides gibt es natürlich auch fertig.

Vanilleeis (Grundrezept)

100 ml kalte Milch
Vanillezucker, Vanilleschote oder Vanillearoma
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen), 340 Gramm
Prise Salz
500 ml Schlagsahne

Milch, Vanilleextrakt, Kondensmilch und Salz iin einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Milchmasse untermischen. Masse in einer flachen Metallschüssel in die Kühltruhe stellen. Stündlich durchrühren, bis das Eis fest ist. Das dauert mindestens vier Stunden. Wenn Sie das Eis nicht auf einmal essen, hält es sich in einer verschlossenen Plastikschüssel in der Truhe etwa eine Woche.

Das ist ein Rezept für diejenigen, die keine Eismaschine besitzen - und das werden wohl nur die wenigsten. So cremig wie Eis aus der Maschine ist es nicht - aber trotzdem lecker und (wegen der Sahne) auch ziemlich kalorienreich.

Crushed Cookies-Eis

Bereiten Sie das Vanilleeis wie oben angegeben zu und heben Sie vorsichtig 250 g zerkrümelte Schokokekse unter. Am besten natürlich original amerikanische Oreo-Cookies!

Erdbeereis

Lassen Sie die Milch und den Vanillextrakt weg. Zerdrücken Sie stattdessen 400 g Erdbeeren mit etwas Zucker und rühren Sie das Fruchtpüree in die Kondensmilch.

Pina Colada-Eis

Lassen Sie die Milch und den Vanilleextrakt weg. Pürieren Sie stattdessen ein kleine Dose Ananas mit Saft und geben Sie die Masse in die Kondensmilch. Unter die Sahne heben Sie zusätzlich 125 g trocken angeröstete Kokosraspel.

Rocky Road-Eis

Zum Grundrezept geben Sie eine halbe Tasse gehackte Pecan- oder Walnüsse, eine halbe Tasse kleine Schokotropfen und eine halbe Tasse Mini-Marshmallows. Diese Zutaten sinken zunächst zu Boden, beim späteren Rühren werden sie wieder verteilt.

Maple Walnut-Eis

4 Eigelb
2 Tassen Sahne
1 Tasse Milch
3/4 Tasse Walnußstückchen
1 Tasse Ahornsirup

Eigelb weißschaumig schlagen. Sahne und Milch in enem Topf bis fast zum Kochen erhitzen. Etwas von der Flüssigkeit vorsichtig zu der Eigelbmischung rühren, dann nach und nach den Rest, dabei sehr gut schlagen. Masse erkalten lassen und inzwischen die Nussstückchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den Ahornsirup zu der Eismasse geben, in eine Eismaschine füllen und nach Anweisung gefrieren lassen. Kurz bevor das Eis fertig ist, die Nüsse hinzugeben.

USA-Rezepte

Chocolate Fudge (gekocht)

400 g Zucker
50 g Kakao
235 ml Milch
60 ml geschm. Butter
Vanilleextrakt

Ein viereckige Form (20 mal 20 Zentimeter) ausfetten und beiseite stellen. Zucker, Kakao und Milch in einen Topf geben, gut durchrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze herunterschalten, nicht mehr rühren und mit einem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren: Sie muss 114 Grad betragen. Oder testen Sie, ob ein Tropfen der kochenden Masse, in eine Tasse mit kaltem Wasser gegegeben, sich zu einem weichen, formbaren Klumpen ballt. Topf vom Herd nehmen, Butter und Vanillearoma unterrühren. Solange mit einem Holzlöffel schlagen, bis der Fudge nicht mehr glänzt ("oder der Arm abfällt", hiess es übrigens im Original-Rezept!) In die Form füllen und erkalten lassen.

Maple Fudge (gekocht)

2 Tassen Zucker
1 Tasse Ahornsirup
1/2 Tasse Sahne
3 EL Butter

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Kochtopf. Kochen Sie die Masse, bis ein Zuckerthermometer 115 Grad erreicht, das kann 25 bis 30 Minuten dauern. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie den Sirup ohne Rühren etwa eine Stunde erkalten, bis er nur noch lauwarm ist (45 Grad auf dem Zuckerthermometer). Schlagen Sie die Mischung jetzt mit einem Holzlöffel, bis sie heller und etwas fester wird. Fudge schnell in eine gefettete Form gießen und nach dem vollständigen Erkalten in Stücke schneiden.

Easy Peanut Butter Fudge

115 g Butter
450 g brauner Zucker
120 ml Milch
195 g Erdnussbutter
etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker
420 g Puderzucker

Schmelzen Sie die Butter in einem Topf über mittlerer Hitze. Rühren Sie den Zucker und die Milch ein und kochen Sie die Masse unter Rühren etwa zwei Minuten lang. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und geben Sie Erdnussbutter und Vanillezucker hinzu. Schütten Sie diese Mischung in eine große Schüssel mit dem Puderzucker. Rühren Sie solange, bis sich alles gelöst hat. Masse in eine gefettete flache Form geben und kaltstellen, bis sich der Fudge gesetzt hat. In kleine Stücke schneiden.

Irish Cream Fudge

765 g Milchschokolade, gehackt
175 g weiße Schokolade, gehackt
50 g Butter
350 g Puderzucker
200 ml Baileys oder anderer Cream-Likör
200 g gehackte Nüsse

Flache Form (etwa 20 mal 20 Zentimeter) ausfetten. Bei sehr milder Hitze die Schokoladen und die Butter schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und Puderzucker und Cream-Likör einrühren, bis die Masse glatt ist. Die Nüsse unterheben und die Masse in eine Form füllen und erkalten lassen. Dieser Fudge lässt sich gut einfrieren!

Rocky Road Fudge

450 g Milchschokolade
1 EL Butter
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen), 300 g
2 Tassen Erdnüsse, trocken geröstet, nicht gesalzen
250 g Mini Marshmallows

Schokolade in der Kondensmilch schmelzen und dann etwas abkühlen lassen. Vorsichtig Nüsse und Marshmallows unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen und kalt stellen.

White Chocolate Fudge

250 g Frischkäse
450 g Puderzucker
Vanillextrakt oder 1/2 Paket Vanillezucker
350 g weiße Schokolade, geschmolzen
250 g Walnuss- oder Pecannussstücke

Frischkäse, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Mixer verrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Vorsichtig die weiße Schokolade unterrühren, dann die Nüsse dazugeben. Masse in eine gefettete, flache Form füllen, glattstreichen und mehrere Stunden kalt stellen. In kleine Stückchen schneiden.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Erdnussbutter-Monster

2 1/2 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
3/4 Tasse Zucker
125 g weiche Margarine
150 g Erdnussbutter ohne Stückchen
1 Ei
etwas Vanilezucker
Zum Verzieren: Mini-Salzstangen, Mini-Salzbrezeln, Schokotropfen, Nussstückchen, bunte Schokostreusel

Zucker, Salz, Butter und Erdnussbutter in großer Schüssel schön schaumig rühren. Ei und Vanillezucker gut einrühren. Vorsichtig das Mehl und Backpuver einrühren. Teig in zwei Rollen formen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Ofen auf 190 Grad vorheizen.
Für Gruselschlangen: Teigportionen zunächst in etwa 4 cm dicke Bälle rollen, dann zu langen Schlangen formen, den Kopf etwas dicker als den Schwanz. Auf ein Backblech legen, mit einer Gabel ein Schuppenmuster eindrücken. Als Zunge ein Stück Salzstange, als Augen Nussstückchen verwenden.
Für Gruselkäfer: Teig in drei Zentimeter große Kugel rollen und etwas flachdrücken, auf zwei aneinandergelegte Salzbrezeln legen. Kleine Teigkugel für den Kopf auflegen, Augen aus Schokotropfen, Antennen aus Salzstangen formen.
"Schlangen" und "Käfer" etwa zehn Minuten backen.

Frozen Jack o Lanterns

12 Orangen
12 Zimtstangen
1 Kilo Vanille- oder Schokoladeneis

Deckel von den Orangen abschneiden, Früchte aushöhlen. Gesichter in die Orangen schnitzen, dann die Früchte mit Eiscreme füllen. Loch in die Deckel schneiden, Zimtstange einsetzen. Mindestens drei Stunden einfrieren.

Halloween Cookies

2 Tassen brauner Zucker
300 g weiche Margarine
2 Eier
2 Tassen Mehl
1 TL Natron
1/4 TL Salz
1/2 TL Zimt
1 Tasse zarte Haferflocken
1 Paket Schokotropfen
Zum Verzieren: Zuckerguss, Mini M&Ms, Speisefarbe

Ofen auf 175 Grad vorheizen. In großer Schüssel Margarine und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln hinzufügen und wieder gründlich verrühren. Mehl, Gewürze, Natron unterühren und zuletzt Schokotropfen und Haferflocken einrühren. Mit einem Eßlöffel etwas höhere Häufchen (Kürbisform) auf das Blech geben. 12 bis 14 Minuten backen. Kekse mit Zuckerguß überziehen (wer es mag, orange eingefärbt) und mit bunten Mini M&Ms Gesichter auflegen.

Kürbis-Brot

1/3 Tasse Pflanzenöl
1/2 TL gemahlene Nelken
1 Tasse frisches Kürbispüree
3 Eier
1 Tasse Mehl
2 TL Zimt, Prise Muskat
1/2 Tasse Rosinen
2 1/3 Tassen Bisquick-Pfannkuchen-Mix

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Mittelgroße Kastenform einfetten. Alle Zutaten mit einem Holzlöffel gut verrühren und einfüllen. Etwa 45 Minuten backen und erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Tipp: Bisquick gibt es über Mailorder-Händler. Bezugsquellen auf der Linkseite! Oder machen Sie diesen Mix selbst - Anleitungen finden Sie auf einer extra Seite. Kürbispüree stellt man her, indem man das Fruchtfleisch mit wenig Wasser gar kocht und püriert.

Kürbis-Pecan-Muffins

2 1/4 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
zus. 2 TL Muskat, Nelken und Zimt, gemahlen
1/2 TL Salz
1 Tasse Milch
3/4 Tasse Kürbispüree
1/2 Tasse brauner Zucker
150 Gramm Margarine, geschmolzen
1 P. Vanillezucker
2 Eier
1/2 Tasse gehackte Pecannüsse

Ofen auf 200 Grad vorheizen, 12 Muffinförmchen fetten. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz vermischen. In einer kleineren Schüssel Milch, Kürbisprüree. Zucker, geschmolzene Margarine, Vanille und Eier mit Schneebsen gründlich verrühren. Die Mehlmischung nur kurz unterrühren, bis sich alles eben vermischt hat. Mit dem Teig Muffinformen gut zur Hälfte füllen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Schmecken supergut lauwarm mit etwas Vanilleeis!

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Kürbis-Chutney

500g geputzter Kürbis, fein gewürfelt
2 Zwiebeln, fein gehackt
1 EL ÖL
200 g Gelierzucker
150 ml Weißwein
8 EL Ketchup
etwas Ingwerpulver
4 Gewürznelken
1 Zimtstange
getrocknete Chilischoten nach Geschmack
Salz

Zwiebel in Öl andünsten, Essig und Gelierzucker, Kürbis, Ketchup und Gewürze dazugeben. Statt Chilischoten hinzuzugeben, können Sie auch mit Tabasco pikant abschmecken. Masse etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, Zimtstange herausfischen und das Chutney heiß in Einmachgläser geben und verschließen.

Eine leckere süß-scharfe Beilage zu Fleischgerichten.

Kürbis-Muffins

1 Stück Kürbis, etwa 300 g
180 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
100 g Zucker
Prise Zimt, Muskatnuss, Salz
etwas Zitronenaroma (Zitro-Back)
6 EL ÖL
100g saure Sahne
2 Eier

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kürbis säubern, entkernen und von groben Fasern befreien, fein raffeln, 200 g abwiegen. Trockene Zutaten und Gewürze in einer Schüssel mischen, in einer weiteren Schüssel Eier, Öl und saure Sahne verquirlen. Kürbisraffeln unterheben. Feuchte Zutaten schnell mit der Mehlmischung vermengen und in gefettetem Muffinblech (Mulden nur gut zur Hälfte füllen) etwa 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben. Ergibt 12 Stück.

Kürbispüree als Beilage (Pumpkin Puree)

900 g Kürbis
3 EL Butter
etw. Muskatnuss
Salz, Pfeffer
150 ml Sahne

Kürbis schälen, entkernen, grobe Fasern entfernen und würfeln. In Salzwasser weich garen und abgießen. Mit der Butter und der Sahne (eventuell nicht alles nehmen) pürieren, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

500 g Kürbisfleisch, geputzt und gewürfelt
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel, gehackt
1 Stange Lauch, geputzt, in Ringen
1/2 l Gemüsebrühe (aus Fertigprodukt)
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
etwas Balsamico-Essig
Klecks Creme Fraiche
2 EL Kürbiskerne

Kürbiskerne trocken in einer Pfanne rösten und beiseite stellen. Zwiebel und Lauch im Öl glasig dünsten, dann Kartoffeln und Kürbis dazugeben. Mit der Brühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und etwa eine Viertelstunde kochen lassen, bis das Gemüse weich ist, pürieren. Mit einem Klecks Creme Fraiche und Balsamico-Essig verfeinern, mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.

Es sieht ganz toll aus, wenn Sie diese Suppe in einem ausgehöhlten Kürbis servieren.

Pumpkin Bread With Orange Cream Cheese (Kürbisbrot)

200 g Rosinen
2 Eier
125 ml Pflanzenöl
200g Kürbispüree (ungesüßt)
250 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
je eine gute Prise Zimt, Muskatnuss und Salz
60 g gehackte Haselnüsse

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Kastenform einfetten. Rosinen in etwas Wasser einweichen, quellen lassen und abgießen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, das Öl tröpfchenweise dazugeben. Kürbispüree untermischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, mit den Nüssen unter die Eiermasse geben und schnell verrühren. Teig einfüllen und etwa 60 Minuten lang backen. Orangen-Frischkäse: 1 Packung Frischkäse mit 3 El Puderzucker, etwas Vanillezucker und Orange-Back (oder wenig Orangensaft und abgeriebener Orangenschale) cremig rühren. Zum Kürbisbrot servieren.

Dieses Brot (ja eigentlich mehr ein Rührkuchen) hält sich hervorragend einige Tage lang.

Summer Squash Casserole (Sommerkürbis gratiniert)

6 kl. Zucchini (oder anderer Sommer-Squash)
Salz, Peffer, Paprika
3 EL Margarine oder Öl
2 kl. Zwiebeln, gehackt
1/2 Tasse Paniermehl
1 Tasse geriebener Käse
1 TL gehackte Petersilie

Zucchini halbieren und etwa fünf Minuten in Wasser vorkochen. Fruchtfleisch in der Mitte (das mit den Kernen) entfernen. Zwiebeln in Fett sehr weich dünsten, abkühlen lassen. Paniermehl und Käse dazugeben, pikant abschmecken, Zucchini damit füllen und in eine gefettete Form setzen. Im Ofen bei 200 Grad überbacken, bis die Füllung braun wird und die Zucchini weich sind.

Pumpkin Pie (Kürbiskuchen)

Mürbeteig: 200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 kleines Ei, 100 g Butter
350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)
150 g brauner Zucker
je 1/2 Teelöffel Ingwer, Zimt, Muskatnuß
Prise gem. Nelken
2 EL Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
3 Eier, verquirlt
1 Becher Sahne

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen, dann Springform (26 cm) damit auskleiden, Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen. Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Der klassische Nachtisch für das amerikanische Thanksgiving-Dinner.

Pumpkin Spice Bagels (Kürbis-Bagel, Brotmaschine)

1/2 Tasse Wasser, lauwarm
3 Tassen Mehl
3 EL brauner Zucker
Prise Salz
1/2 Tasse Kürbispüree (siehe Warenkunde Kürbis)
1 TL Zimt
gute Prise Muskatnuss, gem. Nelken, Piment
1/2 Würfel Hefe
zusätzlich: 1 Ei, verquirlt, etwas Maismehl

Zutaten nach Anleitung des Herstellers in den Behälter der Brotmaschine füllen, Teigprogramm wählen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Teig aus der Brotmaschine nehmen und in acht Stücke teilen. Zu kleinen Bällen rollen und mit dem Daumen in der Mitte eindrücken, Kuhle vorsichtig vergrößern, bis Bagel entstanden sind. Bagel zugedeckt gehen lassen, bis sie sich im Volumen verdoppelt haben. Wasser mit 1 EL Zucker zu Kochen bringen. Jeweils etwa zwei bis drei Bagel in das siedende Wasser geben, auf jeder Seite eine halbe Minuten kochen lassen, kurz auf einem Rost abtropfen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen und auf ein mit Maismehl bestreutes Backblech setzen. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen lassen.

Etwas aufwendig, aber lecker. Die Bagel duften herrlich nach den Gewürzen!

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:22

USA-Rezepte

Abgehackte Finger

Knackwürstchen aus dem Glas durchbrechen, am nicht abgebrochenen Ende eine halbe Mandel als Fingernagel anbringen, dafür mit dem Messer eine kleine Tasche schneiden und reinschieben. Auf einem Teller Ketchup in die Mitte geben, die abgehackten Finger an diesen Blutfleck legen, dekorativ das Ketchup wie Blut auseinanderziehen.

Eine Anregung von Ingrid R. und wirklich eklig-schön ;-)

Augäpfel

Mozarella-Kugeln mit einer schwarzen Olive versehen oder mit einer dünnen Scheibe von einer schwarzen Olive. Auch Salatgurke und Olivenscheibe sehen eklig-gruselig aus!

Blut

Sprite (oder eine andere klare Limonade) mit Grenadine-Sirup vermischen. Lässt sich natürlich auch in Reagenzgläsern servieren und wirkt dann gleich noch ein bisschen ekliger!

Die kalte Hand des Todes

Einen (sauberen) Gummihandschuh mit Wasser (oder Fruchtsaft) füllen, zubinden und gefrieren lassen. Den Handschuh abziehen und die "Hand" dekorativ in eine Bowle legen, am besten noch einen Ring über einen der Finger ziehen.

Masern-Pfannkuchen

Ganz normale Pfannkuchen mit einem Gesicht auch Pfirsichspalten (als Mund) und Bananenscheiben (als Augen) versehen, mit kleinstgehackten Erdbeerstückchen als "Masern" verzieren.

Schokogespenster

Auf Schokoküsse mit geschmolzener weißer Schokolade grosse Augen aufmalen oder aus solchen verzierten Mini-Schokoküssen eine "Gespensterkette" auf dem Buffet aufbauen.

Tausendfüssler-Braten

Hähnchenschenkel als Beine an einen Phantasie-Körper aus Reiskugeln legen.

Wurm-Burger

Ganz normale Hamburger zubereiten. Eine Packung Sojabohnenkeime kurz in etwas Fett andünsten, jeweils einige davon als "Würmer" auf die Hackfleischscheibe legen.

Wurm-Häppchen

Gelbe Götterspeise nach Anleitung zubereiten und in Eiswürfel-Behälter gießen. In jedes Segment einen Weingummi-Wurm legen. Hart werden lassen und würfelweise servieren.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Deviled Eggs with Salmon (gefüllte Eier mit Lachs)

6 hartgekochte Eier, gepellt
75 g Räucherlachs
50 g Philadelphia
50 g saure Sahne
gehackter, frischer Dill
Salz und Pfeffer

Eier durchschneiden, das Eigelb entfernen und mit Lachs, Philadelphia, saurer Sahne, Salz und Pfeffer fein pürieren, gehackten Dill daruntermischen. Eventuell etwas mit Sahne verdünnen. Masse mit Spritzbeutel in die Eierhälften spritzen und mit Dill verzieren.

Scotch Eggs (schottische Eier)

2 rohe Eier
1 TL Senf
Paniermehl
8 hartgekochte Eier, gepellt
500 g gewürztes Mett
Öl zum Fritieren

Eier und Senf verschlagen und in eine Schüssel geben, Paniermehl in eine andere Schüssel. Eier jeweils mit einer dünnen Schicht Mett umhüllen, in Ei dippen und dann im Paniermehl wälzen. Eier in dem heißen Öl bei etwa 175 Grad goldbraun fritieren, etwa zehn Minuten lang. Etwas abkühlen lassen, durchschneiden und mit weiterem Senf servieren.

Osterlamm

2,5 kg Lammkeule ohne Knochen
100 ml Olivenöl
200 ml Rotwein
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
je 1 Bund Petersilie und Dill, gehackt
1 TL Oregano
Pfeffer

Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren, über das Fleisch gießen. Am besten über Nacht im Kühlschrank abdeckt ziehen lassen. Lammkeule in einer Fettpfanne im Ofen mindestens 45 Minuten bei 210 Grad backen lassen. Wenn das Fleisch dann noch zu rosa ist, Braten mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad weiter braten lassen, bis zu einer halben Stunde.

Peanut Butter Easter Eggs

125 g weiche Butter
500 g Erdnussbutter
450 g Puderzucker
400 g Kuvertüre nach Geschmack (hell oder dunkel)

Butter, Erdnussbutter und Puderzucker (ich nehme lieber etwas weniger!) mit dem Mixer cremig rühren. Kleine Portionen mit einem Teelöffel abstechen und zu kleinen Ostereiern formen. Über Nacht, nicht abgedeckt, im Kühlschrank trocknen lassen. Kuvertüre sanft schmelzen lassen, die Eier hineintauchen und härten lassen.

Das Rezept lässt sich auch zu Kokosnuss-Eiern abwandeln: Dafür nehmen Sie 125 g Philadelphia, etwas Vanillezucker, 250 g Puderzucker und 125 g Kokosraspel. Am besten in weiße Kuvertüre tauchen und mit weiteren Kokosflocken bestreuen!

Hot Cross Buns (Osterbrötchen)

2 Packungen Trockenhefe
1,5 Tassen lauwarme Milch
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
1 TL Salz
1/2 TL Muskatnuß
3 Eier
6 bis 7 Tassen Mehl
1 Tasse Rosinen
2 TL Wasser
1 Eigelb
1 Tasse Puderzucker
4 TL Milch
Prise Vanillezucker

Trockenhefe in der warmen Milch in einer großen Schüssel auflösen. Zucker, Butter, Vanille, Muskat, Salz und die Hälfte des Mehl dazugeben und gut glatt rühren. Dann die Eier und die Trockenfrüchte einarbeiten, zuletzt das restliche Mehl. Auf der Arbeitsfläche gut durchkneten. Wenn der Teig noch klebt, weiteres Mehl dazugeben. Teig zugedeckt mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Teig wieder durchkneten und etwa 30 Bälle formen, auf einem gefetteten Backblech etwa 30 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer jeweils ein Kreuz in die Oberfläche schneiden. Eigelb und Wasser verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Bei 190 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.
Zutaten für den Zuckerguß verrühren und auf die abgekühlten Brötchen tropfen lassen, am besten in die Kreuzlinien.

Hot Cross Buns sind weiche, süße Brötchen, die traditionell am Karfreitag gegessen werden - man beachte das Kreuzsymbol! Dieses Rezept ergibt etwa 30 Stück.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:23

USA-Rezepte

Buttermilk Pancake Breakfast for 75 (Buttermilch-Pfannkuchen)

10 Tassen Mehl
10 Tassen Buttermilch
10 EL Zucker
2 TL Salz
10 TL Backpulver
5 TL Natron
10 Eier
1 1/4 Tasse Öl

Die trockenen und die feuchten Zutaten zunächst getrennt vermischen. Dann die feuchten Zutaten zur Mehlmischung geben und eben verrühren, nicht zu sehr schlagen! Am besten arbeiten Sie mit zwei Schüsseln, damit sich die Teigmenge noch bewältigen lässt. In einer heißen Pfanne (Gastrobräter) Pfannkuchen in etwas weiterem Öl ausbacken, mit Sirup (Ahorn, Schoko) oder Zimtzucker und Butter servieren.

Church Supper Chili (100 Portionen)

15 Kilo Rinderhack
Chilibohnen aus der Dose (etwa 3 Kilo)
Kidney-Bohnen aus der Dose (etwa 3 Kilo)
Tomatenpüree aus dem Tetra-Pack (etwa 3 Kilo)
Tomaten aus der Dose (etwa 3 Kilo)
Tomatenmark (etwa ein Kilo)
30 EL Chilipulver (weniger, wer es nicht so scharf möchte)
16 mittelgroße Zwiebeln, gehackt
4 Paprikaschoten, gehackt
4 EL Zucker
Salz nach Geschmack, Wasser zum Verdünnen

Hackfleisch anbraten und das Fett abgießen. Alle anderen Zutaten dazugeben, eventuell mit etwas Wasser verdünnen und in mehreren Töpfen (Gänsebrätern) etwa zwei Stunden simmern, abschmecken.

Teriyaki Chicken Wings (50 Portionen)

10 Kilo Hühnerflügel
1 Liter Sojasoße
1 Liter Wasser
700 g Zucker
750 ml Sherry oder Sake
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 EL frischen Ingwer, feingehackt oder 1 EL Ingwerpulver
2 EL Worcestershiresoße

Alle Soßenzutaten verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Flügel in einer Plastikschüssel darin mindestens fünf Stunden (mildes Aroma) oder über Nacht (kräftigeres Aroma) marinieren. Hühnerflügel abtropfen lassen und in einer Lage auf Backblechen oder Grillrosten auslegen. Bei 175 bis 190 Grad im Backofen (oder auf dem nicht zu heißen Grill) gut 30 Minuten garen. Große Pfannen mit Folie auslegen und Hühnerflügel darin warm halten.

Macaroni Salad (100 Portionen)

3 Kilo gekochter Schinken, in Würfeln
5 Kilo Ellboben-Makkaroni (gekocht und abgegossen)
1,5 Kilo Käse, in kleine Würfel geschnitten
2 Kilo TK-Erbsen, getaut
2 Bunde Staudensellerie, gehackt
2 gr. Zwiebeln, gehackt
2 Gläschen Oliven, abgegossen und in Scheiben geschnitten
4 rote Paprikaschoten, in Würfeln
Für das Dressing: 4 gr. Gläser Miracel Whip (etwa 2 Kilo), 1 Glas fertiges Salatdressing (Essig-Öl), 1/4 Tasse Essig, 1/4 Tasse Zucker, 1 Tasse Sahne, 1 TL Zwiebelsalz, 1 TL Knoblauchsalz, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer

Die Salatzutaten in einer großen Schüssel (Wanne ;-) vermischen. Die Dressingzutaten verrühren, über die Nudelmasse gießen. Durchmischen und gekühlt gut durchziehen lassen.

Texas Tuna Melts (16 Portionen)

4 Dosen Thunfisch in Wasser, abgegossen
1 Tasse Mayonaise
4 Tassen geriebener Käse
1 Dose grüne Chilies, abgegossen
2 Tassen rote Salsa
1 Tasse feingehackte rote Paprikaschote
16 Brötchen (die knusprige Sorte, keine Hamburger-Brötchen)

Brötchen durchschneiden und beiseite stellen. Restliche Zutaten gut durchschmischen und etwas Thunfisch-Masse auf jedes Brötchen geben. In 200 Grad heißem Ofen (oder unter dem Ofengrill) backen, bis der Käse geschmolzen ist, maximal zehn Minuten.

Dieses Rezept lässt sich leicht noch weiter vervielfachen. Es schmeckt auch mit einem anderen Topping: Aus feingehackter Salami, Kochschinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mayonaise, geriebenem Käse und Oregano für eine italienische Note...

Iced Tea (100 Portionen)

400 Gramm loser schwarzer Tee
20 Liter Wasser, kalt
Zitronensaft, Zucker

Geben Sie den Tee in eine dünnes Stofftuch, das groß genug ist, dass sich das Teevolumen noch verdreifacht, knoten Sie es zu. Bringen Sie fünf Liter Wasser zum Kochen und hängen Sie das Tuch mit dem Tee hinein. Lassen Sie den Tee drei bis fünf Minuten ziehen, bevor Sie den Beutel entfernen. Gießen Sie das Teekonzentrat in 15 Liter kaltes Wasser, kühlen Sie den Tee. Zum Servieren Tee mit etwas Zitronensaft abschmecken und in Gläser mit Eiswürfeln gießen. Zucker und Strohhalme dazustellen.

Monster Cookies (120 Stück)

12 Eier
900 g brauner Zucker
900 g weißer Zucker
8 EL Backnatron
1/2 EL Salz
500 g weiche Margarine
1 EL Vanillezucker
18 Tassen Haferflocken
500 g M & Ms (mini)
500 g Schokotropfen
1,5 Kilo Erdnussbutter

Margarine mit dem braunen Zucker cremig rühren, weißen Zucker, Erdnussbutter, Vanille, Salz und Natron dazugeben und weiterrühren. Dann die Eier dazugeben, immer zwei Stück, gründlich rühren. Zuletzt Haferflocken, M&M, Schokotropfen unterrühren, bis sich alles vermischt hat. Mit einem Eisportionierer den Teig auf gefettete Bleche setzen, bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten backen.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:23

USA-Rezepte

Corn Chowder (Maissuppe)

1/2 Tasse gehackte Zwiebeln
4 EL Mehl, 1/2 Tasse Margarine
2 Tassen gegarte Kartoffelwürfel
1 Dose Maiskörner
3 Tassen heiße Milch, zwei Tassen Wasser
etwas Zucker, Pfeffer und Salz
gekörnte Brühe

Zwiebeln in der Margarine glasig dünsten, Mehl darüber stäuben und unter Rühren fünf Minuten sacht schmurgeln lassen. Erst Wasser und Brühepulver dazugeben und kochen lassen, dann die restlichen Zutaten dazugeben, abschmecken und nochmals erhitzen (aber nicht mehr kochen!).

Gut schmeckt es auch, wenn man etwas Frühstücksspeck knusprig anbrät, zerbröselt und über die Suppe gibt.

Roast Turkey (gebratene Pute)

1 Pute (etwa 6 Kilo)
400 Gramm geräucherten Speck in Würfeln
3 gehackte Zwiebeln
1/3 cup gehackten Staudensellerie
1/4 cup gehackte Petersilie
5 Eßlöffel Butter
1/4 cup Weißwein
6 cups Weißbrot vom Vortag, in Stücke gebrochen
Salz, Pfeffer, Prise Muskat, Paprika
Für die Soße: Hals und Abschnitte von der Pute, 3 Eßlöffel Mehl, 1/2 cup Weißwein, Salz und Pfeffer

Pute innen und außen salzen. Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie kurz mitbraten, Butter und Wein einrühren und diese Masse mit dem Brot gut vermengen und würzen. Pute damit füllen und im Backofen bei 160 Grad etwa 3 bis 3,5 Stunden garen, dabei regelmäßig mit Fleischsaft bestreichen. Für die Soße Puten-Abschnitte in Wasser und Wein auskochen, Fond durchseihen. Fond und Fleischsaft aus der Pfanne aufkochen, mit Mehl andicken und würzen.

Der "Klassiker" zum US-Thanksgiving-Fest. Dazu gibt es traditionell gebackene Süßkartoffeln und eine Preiselbeersoße (Cumberlandsoße), zum Nachtisch Pumpkin-Pie (Kürbiskuchen).

Roast Turkey with currant jelly glaze (Truthahn mit Johannisbeer-Soße)

10 Liter Wasser, 1 Tasse Salz
Truthahn von sechs bis acht Kilo Gewicht
200 Gramm Butter
1/2 Tasse Johannisbeergelee
2 TL getrockneter Majoran
je 1 EL Zitronen- und Orangenschale, feinst gehackt
1 Tasse Schalotten, gehackt
1 Tasse Hühnerfond (Fertigprodukt)
Für die Soße: Brühe aus den ausgekochteten Truthahn-Innereien (oder Hühnerfond aus dem Glas)
1/4 Tasse Mehl
1/4 Tasse roten Portwein
je 2 EL Orangen- und Zitronensaft
etwas geriebene Orangenschale

Wasser und Salz in einem sehr großen Topf verrühren. Truthahn waschen, dann über Nacht in Salzwasser legen. Topf abdecken und sehr kühl stellen. Butter und Gelee in einem Topf schmelzen lassen, Majoran und geriebene Schalen einrühren. Etwa eine Stunde einfrieren, dabei immer wieder umrühren, bis die Masse halbfest ist. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Truthahn abtropfen lassen und abtrocknen. Die Schalotten in einen sehr großen, etwas eingeölten Bräter streuen, den Truthahn darauf setzen und die Haut mit etwa der Hälfte der Gelee-Mischung bestreichen. 45 Minuten braten, dabei etwas Wasser in die Pfanne geben, wenn der Bodensatz zu sehr bräunt. Truthahn leicht mit Alufolie abdecken, Temperatur auf 160 Grad reduzieren und etwa drei weitere Stunden braten. Für die Soße die Flüssigkeit aus der Pfanne abgießen, Fett entfernen. Mit Hühnerbrühe auf 4 cups auffüllen, zum Kochen bringen. 4 Eßlöffel der Gelee-Mischung mit Mehl und etwas Wasser anrühren, Soße damit andicken. Portwein und Orangenschale dazugeben, salzen und pfeffern und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Restliche Gelee-Mischung vor dem Anschneiden über den Truthahn streichen.

Dieses Rezept ist bei uns weihnachtsbraten-getestet und wurde für gut befunden!

Cajun Cornbread Stuffing

1 fertig gebackenes Maisbrot (Rezept bei "Rezepte > Brot")
100 g Butter
1 Pfund scharfe Chorizo-Wurst (oder scharfe Cabanossi)
3 Tassen gehackte rote Paprika
2 Bund gehackte Frühlingszwiebeln
1 gehackte Gemüsezwiebel
1 Tasse gehackter Staudensellerie
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
je 2 TL getrockneter Thymian und Salbei
Cayennepfeffer nach Geschmack
4 Eier, verschlagen
etwa 1,5 Tassen Hühnerfond (Fertigprodukt)

Ofen auf 185 Grad vorheizen. Maisbrot klein würfeln und auf Backblech etwa 20 Minuten goldbraun rösten. In große Schüssel geben und auskühlen lassen. Butter in Kasserole schmelzen lassen, alle Gemüse, Wurst und Gewürze dazugeben. Etwa 15 Minuten leicht schmoren lassen, auf das Maisbrot geben. Eier und Brühe darübergeben und gut durchmischen. Weitere Zubereitung In Truthahn füllen und garen.

Dieses würzige Stuffing sorgt für ordentlich Schärfe beim ansonsten eher milden Truthahnfleisch.

Zwiebel-Kastanien-Stuffing

1 Baguettebrot (500 g), zentimetergroß gewürfelt
100 g Butter
2 gr. Zwiebeln, gehackt
2 Dosen Kastanien, einzelne Nüsse fein gehackt
3 Stangen Staudensellerie, gehackt
1 Bund gehackte Petersilie
1 Tasse Hühnerbrühe (Fertigprodukt)
2 Eier, verquirlt

Ofen auf 190 Grad vorheizen, Brotwürfel daraufgeben und etwa 15 Minuten braun backen. In großer Schüssel auskühlen lassen. Butter in Pfanne erhitzen und darin zunächst die Zwiebeln zehn Minuten andünsten, dann Sellerie dazugeben. Kastanien daruntermischen und erhitzen. Gemüse zusammen mit der Brühe und den Eiern auf die Brotwürfel geben, Petersilie einrühren, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung entweder in die Körperhöhle des Truthahns geben und mitbacken (Rest eventuell in gebutterter Auflaufform nur etwa 30 Minuten in den Ofen stellen). Oder das Stuffing direkt extra garen: In Form füllen, im 175 Grad warmen Ofen 30 Minuten backen.

Whipped Sweet Potatoes (Süßkartoffel-Püree)

6 große Süßkartoffeln (Yams)
4 Möhren
3 EL Butter, Salz, Pfeffer
Brühepulver
Prise Zucker

Süßkartoffeln und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Brühepulver in Wasser sehr weich kochen und gut abgießen. Die Gemüse pürieren, Butter einrühren, evtl. auch noch etwas Kochflüssigkeit, bis ein weiches Püree entsteht. Mit Salz, Peffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Maple Butter Carrots (Möhren mit Ahornsirup)

12 große Möhren
Ahornsirup, Butter, Salz, Muskatnuss

Möhren schälen und in etwa 3 cm lange Stifte schneiden. In Salzwasser weichkochen und sehr gut abgießen. Etwas Ahornsirup und Butter darübergeben und gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken.

Cranberry-Pear-Pie

125 g Butter
60 g Zucker, etw. Vanillezucker
150 g Mehl, Prise Salz
Füllung: 5 reife Birnen, 200 g frische Cranberries (oder Himbeeren) 125 g Zucker, 2 EL Mehl, etw. Zitronensaft
Streusel: 80 g Zucker, 50 g Mehl, 3 EL kalte Butter

Butter und Zucker schaumig rühren, zuletzt das Mehl kurz unterrühren. Teig kurz mit den Händen kneten und in eine Pie-Form (oder Springform, 24 cm) geben, dabei einen Rand hochziehen. Kalt stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen und Teig 25 Minuten vorbacken. Birnen schälen und in schmale Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Zucker, Preisselbeeren und Mehl mischen, auf den Teig geben. Die Streuselzutaten krümelig verkneten und auf die Füllung geben, nochmals 50 Minuten backen (werden die Streusel zu dunkel, mit Alufolie abdecken). Dazu eine Kugel Vanilleeis oder kalte, geschlagene Sahne.

Pumpkin Pie (Kürbiskuchen)

Mürbeteig: 200 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 kleines Ei, 100 g Butter
350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis)
150 g brauner Zucker
je 1/2 Teelöffel Ingwer, Zimt, Muskatnuß
Prise gem. Nelken
2 EL Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
3 Eier, verquirlt
1 Becher Sahne

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen, dann Springform (26 cm) damit auskleiden, Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen. Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Der klassische Nachtisch für das amerikanische Thanksgiving-Dinner.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Blue Cheese, Port and Walnut Spread (Feiner Käseaufstrich)

450 g Blauschimmelkäse (Gorgonzola)
100 g weiche Butter
80 ml Portwein
125 g gehackte Walnüsse

Käse, Butter und Portwein mit dem Mixer glatt rühren, die Walnüsse mit einem Löffel untermischen. Gut kühlen, mit Nüssen garnieren und in einer hübschen Schale mit Crackern oder Baguette servieren.

Pumpkin Apple Soup (Kürbis-Apfel-Suppe)

500 g Kürbispüree
Prise Ingwer
je 1/4 TL gem. Nelken und Muskat
125 g Apfelmus
1 l Hühnerbrühe (Instant oder selbstgekocht)
brauner Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Becher Sahne

Alle Zutaten (bis auf die Sahne) gut verrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Sahne hinzugeben und kurz erhitzen.

Eine süßliche Herbstsuppe aus Neuengland.

Turkey Breast with Apricot Mustard Glaze (Truthahnbrust mit Aprikosensauce)

Truthahnbrust, 2 bis 3 Kilo
1 Glas Aprikosenmarmelade
2 TL scharfer Dijon-Senf

Truthahnbrust leicht salzen und pfeffern und in der Fettpfanne im Backofen (180 bis 200 Grad) etwa zwei Stunden garen. Aprikosenmarmelade mit dem Senf verrühren und auf das Fleisch streichen. Weitere 15 Minuten backen, bis der Überzug leicht gebräunt ist und glänzt.

Super-einfach und lecker, nämlich süß-scharf.

Turkey Breast with Maple Glaze (Truthahnbrust mit Ahornsirup)

250 ml Apfelwein (Cidre)
100 ml Ahornsirup
etwas gehackter Majoran und Thymian (oder getrocknet, dann weniger nehmen)
100 g Butter
etwas abgeriebene Zitronenschale
Truthahnbrust, 2 bis 3 Kilo, ohne Haut und Knochen

Apfelwein und Ahornsirup in einem Topf auf die Hälfte einkochen, Butter und Gewürze dazugeben und gut kühlen. Fleisch mit dem Buttermix einreiben und bei 180 Grad im Ofen gut zwei Stunden braten, dabei immer wieder mit der Butter bestreichen. Falls das Fleisch zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken.

Ebenfalls ganz einfach zuzubereiten. Zu diesem Braten passen Cranberry-Sauce und Kartoffelpüree.

Cranberry Sauce (Preisselbeer-Soße)

500 g frische oder gefrorene Cranberries
1 große Orange
225 g feinster Zucker

Cranberries waschen, Orange gründlich waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Beides mischen, Zucker dazugeben und die Masse in der Küchenmaschine sehr fein pürieren. Gut gekühlt servieren.

Ich bevorzuge die gekochte Version: Beeren, Orangen und Zucker mit sehr wenig Wasser kurz durchkochen lassen und dann pürieren. So ist die Sauce auch haltbarer.

Sweet Potato Pie (Süßkartoffel-Kuchen)

500 g Süßkartoffeln (Yams)
100 g weiche Butter
175 g Zucker
125 ml Milch
2 Eier
Prise Muskat und Zimt
Vanillezucker
eine einfache Piecrust, ungebacken (Rezept hier)

Süßkartoffeln in der Schale etwa 40 bis 50 Minuten kochen, bis sie ganz weich sind. Mit kaltem Wasser abschrecken und Schale entfernen. Die Süßkartoffeln in einer Schüssel fein zerdrücken, Butter dazugeben und mit dem Mixer durchrühren. Zucker, Milch, Eier und Gewürze hinzufügen, Füllung in die vorbereitete Piecrust geben. Pie bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Lauwarm mit etwas Vanilleeis servieren.

Also, ich finde ja, Süßkartoffeln schmecken nach gar nichts ;-) Dieser Pie ist aber recht würzig, obwohl ich den "echten" Pumpkin-Pie vorziehe.

Harvest Muffins (Ernte-Muffins)

250 g Zucker
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
100 g Butter
2 Eier
250 g Mehl
100 ml Orangensaft
1/2 Paket frische Cranberries, grob gehackt, etwa 200 g

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker mit einem Mixer hellschaumig schlagen, danach gründlich die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft unter die Buttermasse mischen. zuletzt die Cranberries unterheben. Teig in gefettete Muffinformen füllen und etwa 20 Minuten backen.

Im Herbst hat man selbst hierzulande die Gelegenheit, frische Cranberries zu ergattern. Wem Cranberry-Pie oder Sweet-Potato-Pie zuviel Arbeit ist, der sollte einmal dieses Rezept ausprobieren.

uskueche@gfra.de

USA-Rezepte

Apple Butter (Apfelmus)

5 Kilo Äpfel
2 Tassen Weinessig
2 Tassen Apfelwein (Cidre)
2 1/4 Tasse weißer Zucker
2 1/4 Tasse brauner Zucker
2 EL Zimt
2 EL gemahlene Nelken

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Früchte in Essig und Apfelwein weich kochen und durch ein Sieb drücken. Fruchtmus mit Zucker und Gewürzen sanft köcheln lassen und zwar solange, bis ein Löffel der Masse, auf einen Teller gegeben, keine große Flüssigkeit mehr abgibt. Dann heiß in Gläser füllen und kurz einkochen - portionsweise einfrieren geht natürlich auch.

Die amerikanische Art, Apfelmus zuzubereiten. Woher das "Butter" im Namen kommt, habe ich nicht herausfinden können, denn Butter wird nicht verwendet. Vielleicht von der Konsistenz oder der Farbe her?

Canned Spiced Peaches from the South (eingelegte Pfirsiche)

24 mittelgroße Pfirsiche, etwa 3 Kilo
8 Tassen Zucker
2 3/4 Tassen Weinessig
4 Zimtstangen
4 TL ganze Nelken

Zucker, Essig und 1 1/3 Tassen Wasser in sehr großen Topf gießen. Zimt und die Hälfte der Nelken in ein Tuch binden und hineingeben. Über mittlerer Hitze zunächst den Zucker auflösen, dann die Flüssigkeit für fünf Minuten sacht kochen. Inzwischen die Pfirsiche vorbereiten: Pfirsiche in kochendes Wasser tauchen und die Schale abzehen. Durchschneiden und den Kern entfernen. In jede Hälfte eine Nelke stecken.
Pfirsiche in den heißen Sirup geben und zehn Minuten sacht garkochen lassen, bis sie weich sind. Pfirsiche in Einmachgläser schichten, nach Belieben ein Stück Zimtstange mit hineingeben. Mit Flüssigkeit aufgießen, bis die Früchte bedeckt sind. Verschließen und kurz einkochen.

Lässt sich gut auch nur mit wenigen Pfirsichen frisch zubereiten und hält dann in Schraubgläsern im Kühlschrank auch eine gute Woche. Sehr leckere Beilage zu typisch deutschem Schweinebraten - in den USA isst man sie zu Ham (Schinken).

Dill Pickles (Dillgurken)

2 kg kleine Einlegegurken
4 Köpfe frischen Dill
1/2 Tasse Salz
1/4 Tasse Essig
8 Tassen Wasser
nach Geschmack: 2 Knoblauchzehen oder 2 getrocknete rote Chilischoten

Gurken waschen, Enden abschneiden. Hälfte der Gewürze auf den Boden eines Steinguttopfes geben, Hälfte der Gurken daraufschichten. Mit restlichen Gewürzen und Gurken wiederholen. Salz und Essig in Wasser lösen und darübergießen. Mit einem Teller beschweren und abdecken. Bei Zimmertemperatur drei bis vier Wochen gären lassen. regelmäßig nachschauen und Schaum auf der Flüssigkeit entfernen.

Grape Jelly (Traubengelee)

1 Liter Weintraubensaft (blaue)
500 g Gelierzucker 2:1
1 Beutel Gelier-Fix 2:1
etwas Zitronensaft

Den Zucker mit dem Gelierfix vermischen, den Traubensaft in einen Topf und mit dem Zuckergemisch unter Rühren aufkochen, etwas Zitronensaft dazugeben. Ein paar Minuten kochen lassen, in Gläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Ein Rezept von Ute, die auf der Sandwich-Seite gelesen hat, dass ich immer noch nach einem Grape Jelly suche. Sie hat mehrere Jahre in den USA gelebt und kannte bis vor einem Jahr auch nur die Fertigprodukte. Dieses Rezept hat sie sich selbst ausgedacht und "es klappt hervorragend", sagt sie: "Ist schnell und einfach zu machen und schmeckt wie die gekauften in USA. Meine Enkel lieben es!"

Ketchup hausgemacht

10 Kilo reife Tomaten
1 Kilo Zwiebeln
1 Kilo rote und grüne Paprikaschoten
9 cups Essig (5prozentig)
1/4 Tasse Salz
9 cups Zucker
3 EL Senfpulver
1,5 EL Paprikapulver (rosenscharf)
1,5 EL ganze Nelken
1,5 EL Pimentkörner
3 Zimtstangen

Tomaten brühen und die Haut abziehen, den Stengelansatz entfernen, vierteln. Paprika entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gemüse im Elektromix fünf Sekunden durchhacken. In einen großen Topf geben und knapp eine Stunde kochen. Zucker, Essig und Salz einrühren sowie ein Stoffbeutelchen, in das Sie die Gewürze gegeben haben. Unter Rühren Kochen bis sich die Menge auf die Hälfte reduziert und der Ketchup einen Löffel überzieht, ohne dass sich flüssige und feste Bestandteile trennen. Gewürzbeutel entfernen und Ketchup in sterilisierte Flaschen/Gläser füllen, etwa 15 Minuten einkochen.

Peach-Pineapple Spread (zuckerreduziert)

4 Tassen Pfirsich-Fruchtmasse (Zubereitung unten)
2 Tassen Ananasstücke aus der Dose, fein gehackt
1/4 Tasse Zitronensaft
bis zu 2 Tassen Zucker

2 bis 3 Kilo reife Pfirsiche waschen, entkernen. Fruchtfleisch mit scharfem Messer in kleine Stücke schneiden. Früchte ohne weitere Zugaben in großem Topf sehr sanft köcheln lassen, bis die Pfrisichstücke weich sind. Saft abgießen und anderweitig verwenden. Fruchtfleisch mit Ananasstücken, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack vermischen und zehn bis 15 Minuten sanft kochen, häufig umrühren. Heiß in Marmeladengläser füllen und verschließen.

Tipp: Schmeckt sehr gut, aber hält sich wegen des eher geringen Zuckergehaltes nicht sehr lange. Ich kombiniere einfach Pfirsiche und Ananas und verwende 2:1-Gelierzucker.

Pickled Green Beans (eingelegte Bohnen)

2 Kilo grüne Bohnen
8 Stengel Dill
8 Knoblauchzehen
4 Tassen Weinessig
4 Tassen Wasser
1/3 Tasse Salz

Bohnen waschen und Enden abschneiden, in etwa fünf zentimeter lange Stücke schneiden. In einem großen Kochtopf Essig, Wasser und Salz zum Kochen bringen. In Einkochgläser jeweils etwas Dill geben, eine Knoblauchzehe dazulegen und die Bohnen daraufpacken, mit heißer Flüssigkeit bedecken. Etwa zehn Minuten einkochen, dann sind die Bohnen noch knackig.

Wie eingelegte Gurken. Ich knabbere diese Bohnen gern zum Butterbrot...

Pickled Watermelon Rind (eingelegte Wassermelonen-Schale)

1 1/2 Wassermelonen
3 EL Salz
gut 4 Tassen Zucker
3 Tassen Weinessig
ein 3 cm langes Stück Ingwer, geschält
1 1/2 EL Nelken (ganz)
3 Zimtstangen
1 1/2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten

Wassermelonen vierteln, Fruchtfleisch und Samen entfernen, mit einem Löffel alle Reste abschaben. In zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und dabei auch die grüne Schale restlos abschälen. Die Schalenstreifen in 3 Zentimeter lange Stücke zerteilen. Schalenstücke über Nacht in ausreichender Menge Wasser mit den drei EL Salz einweichen lassen, danach Wasser abgießen und Melonen mit frischem Wasser abspülen.Zucker und Essig in großem Topf erhitzen, Gewürze in ein Tuch binden, hinzugeben und das ganze 30 Minuten köcheln. Über Nacht ziehen lassen, dann die Gewürze entfernen. Einmachgläser mit Melonenstücken füllen, den Sirup wieder erhitzen und darübergeben. Gläser verschließen und zehn bis 15 Minuten einkochen.

Sehr gute Resteverwertung auch für nur eine viertel Melone. Dann halten sich die Pickles ohne Einkochen im Kühlschrank eine Woche.

Zucchini Relish

10 Tassen grob geraffelte Zucchini
4 rote Paprikaschoten, feingehackt
3 kleine, grüne Chilischoten, fein geschnitten
4 Tassen feingehackte Zwiebel
5 EL Salz
1 TL Muskat
1 TL scharfer Senf
etwas Kümmel und Koriander, gemahlen
5 Tassen Zucker
2,5 Tassen Essig

Zucchini waschen, entkernen und grob raffeln. Paprika, Chili und Zwiebeln dazugeben und mit dem Salz mischen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Flüssigkeit abgießen und die Gemüsestückchen kurz abspülen. In einem großen Kochtopf Gewürze, Essig und Zucker zum Kochen bringen, das Gemüse dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen, dabei oft umrühren. Heiße Masse in Marmeladengläser geben und fünf Minuten in kochendem Wasser einkochen.

uskueche@gfra.de
ausgedruckt von URL:
www.gfra.de/usfood/
08.12.2001 17:25

USA-Rezepte

Grundrezept cremiger Shake (4 Portionen)

1/2 l Milch
500g Vanilleeis
1 gr. Tasse feingehacktes Eis
3 TL Zucker (optional)

Alles gut verquirlen und in hohen Gläsern servieren, vielleicht mit einem Klecks Schlagsahne garnieren.

Dieses Grundrezept lässt sich prima abwandeln, beispielsweise so:
Geben Sie 2 zerdrückte Bananen hinzu.
Geben Sie zwei zerkleinerte Pfirsiche hinein.
Aromatisieren Sie mit 200 ml Ahornsirup und lassen Sie dafür den Zucker weg. Mit Zimt garnieren.
Geben Sie 200 ml Schokosirup hinzu, ersatzweise Kakogetränkpulver oder benutzen Sie einfach Schokoeis.
Verwenden Sie "Frusips" (Hobbythek) als Fruchtaromen.

Breakfast Smoothie (Frühstücksgetränk)

250 g Vanillejoghurt (L1 oder ähnlich)
2 reife Pfirsiche
1 reife Banane
2 EL Weizenkleie oder Instant-Haferflocken
200 ml guter Orangensaft
1 Tasse Eiswürfel

Apple Cream Shake (4 Portionen)

500 g Vanilleeis
200 g Apfelmus
400 ml Milch
Prise Zimt und Apfelspalten zum Garnieren

Cappucino Shake

2 EL Instant-Kaffee
4 TL Zucker
100 ml kochendes Wasser
200 ml kaltes Wasser
Prise Zimt, Prise Vanillezucker
350 ml kalte Milch
125g Sahne
Eiswürfel
4 Kugeln Vanilleeis Kakaogetränkpulver, Zimtstangen, Schokoraspel zum Garnieren

Kaffee und Zucker im kochenden Wasser auflösen, Zimt und Vanille dazugeben, etwas abkühlen lassen. Sahne und kalte Milch dazugeben und gut durchmixen. Über Eiswürfel in Gläser geben, jeweils eine Kugel Eis hineinsetzen, mit Kakaopulver, Zimtstangen oder Schokoraspeln garnieren.

Kalorienarmer Erdbeer-Shake (2 Portionen)

250 g Erdbeeren
200 ml Magermilch
125 g Magerjoghurt
2 TL Zucker (oder Süßstoff)
Prise Vanillezucker

Melon Madness (2 Portionen)

250 g Pfirsicheis
200 ml fettarme Milch
200 g Honigmelone
125 g Wassermelone
4 Eiswürfel

Schoko-Erdnuss-Shake (2 Portionen)

250 ml Kakaogetränk, selbstgemacht oder Fertigprodukt
2 EL Erdnußbutter
250 g Schoko- oder Vanilleeis

White-Red-Blue Shake (4 Portionen)

500 g Erdbeereis
400 ml Milch
100 g Erdbeermarmelade
100 g Blaubeeren, gefroren
200 g geschlagene Sahne

Erdbeereis, Milch und Marmelade im Mixer gründlich aufschlagen. Mit einem Klecks Schlagsahne verzieren und mit Blaubeeren garnieren.

Beschwipster Pina-Colada-Shake (2 Portionen)

300 ml Buttermilch
1 Dose (400 ml) Ananasstücke in Saft
3 EL Kokosraspel
1 EL Zucker (optional)
50 ml Batida de Coco

uskueche@gfra.de